

Hotdogs - med rejer, tun, mango og æble

8 stk.

Ingredienser:

- 400 gr. rejer (drænet vægt)
- 2 dåser tun
- 1 stængel blegselleri i små tern
- 1 moden mango i små tern
- 1 stort æble i små tern
- 2 spsk. æbleeddike
- 1 spsk. paprika
- 3 spsk. ketchup
- 1 tsk. Dijon sennep
- 3 dl. mayonnaise
- 1 dl. creme fraiche
- 1 økologisk citron
- 8 store hotdogbrød



- Lidt grønt til pynt.

Kom rejerne i en sigte og skyl dem i koldt vand. Lad ligeledes væsken løbe fra tunen.

Skær blegselleri, mango og æble i tern.

Rør paprika, ketchup, sennep, mayonnaise, creme fraiche og æbleeddike sammen med skal og saft fra en citron.

Vend rejer og tun i blandingen og lad det stå i ti minutter og trække. Gem lidt rejer til pynt.

Lun pølsebrødene, skær en kile ud til fyldet og fyld hele herligheden deri!

Pynt med lidt brøndkarse eller andet grønt 😊

God appetit!